



Toffifee Cheesecake-Brownie & Frozen Yoghurt

Heb je zin in Brownies? Of in Cheesecake? Of in allebei? De Toffifee Cheesecake Brownies combineert het beste van twee smaakwerelden. Wil je er ook nog iets verfrissends bij? Dan is de heerlijke Toffifee Frozen Yoghurt precies wat je zoekt. Deze combinatie maakt je dessert perfect en helemaal af en is geschikt voor het hele gezin!

Benodigheden:

Voor ca. 6-8 porties

Voor de Toffifee Frozen Yoghurt:

- 15 Toffifee
- 500g Griekse yoghurt
- 100g dikke karamelsiroop
- 1 snufje zout
- 100g slagroom

Voor de Toffifee Brownies:

- 15 Toffifee
- 65g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snufje zout
- 175g pure chocolade
- 115g boter
- 3 eieren (maat M)
- 200g suiker

Voor de Cheesecake:

- 45g boter
- 50g suiker
- 1 ei (maat M)
- 1 eetlepel griesmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 250g magere kwark

Tot slot:

- Rechthoekige bakvorm, ca. 20 cm x 25 cm

Instructies:

Toffifee Frozen Yoghurt

1. Snijd de Toffifee in grove stukken. Meng de yoghurt, siroop, zout en room goed door elkaar. Doe tot slot de grove stukken Toffifee erdoor.
2. Bevries de Frozen Yoghurt in een ijsmachine of doe het geheel in een metalen kom in de vriezer. Roer de Frozen Yoghurt iedere 15 minuten even door elkaar.

Toffifee Cheesecake-Brownies:

1. Snijd de Toffifee in kleine stukjes. Meng de bloem, bakpoeder en zout door elkaar. Hak de chocolade in grove stukken en smelt deze samen met de boter (au-bain-marie of op laag vuur in een steelpan). Mix de eieren en suiker met een mixer tot schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe aan het ei-mengsel en roer het geheel goed door. Voeg tot slot de bloem en de Toffifee er aan toe en roer goed door.
2. Giet het browniemengels in de met bakpapier beklede bakvorm en strijk het geheel glad.
3. Mix de boter en suiker met de mixer tot schuim. Voeg de ei toe en roer goed door. Voeg het griesmeel, bakpoeder en de kwark toe en roer het erdoor. Voeg nu het Cheesecake mengsel toe aan het browniemengsel en spreid het voorzichtig uit. Voor een mooi patroon in de cake kan je een vork door de deeglagen heen laten glijden.
4. Bak de Toffifee Cheesecake-Brownies nu in de oven af op boven-/ onderwarmte op 180°C gedurende ca. 20 minuten.
5. Haal de Toffifee Cheesecake-Brownies uit de oven en snijd er plakken van. Serveer op een bord en serveer met de Toffifee Frozen Yoghurt. Eet smakelijk!